



## **Sommaval Rive di Guia Bortolin Angelo**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

---

### **Tipologia**

Spumante - Extra Brut

---

### **Uva**

100% Glera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Valdobbiadene - Guia

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

300 m. s.l.m. - Sud

---

### **Vinificazione**

Metodo Conegliano Valdobbiadene, affinamento di 60 giorni su lieviti in autoclave.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 0 g/l - Acidità totale 5,8 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Color giallo paglierino scarico. Profumo netto e sincero, con predominanti sensazioni di mineralità e di varie erbe aromatiche, come la salvia selvatica spontanea del vigneto Sommaval dove nasce questo Valdobbiadene DOCG. L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz", ed aromaticità tipiche del vigneto Sommaval. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Pesce, in particolare molluschi o crostacei grassi. Le sue peculiari caratteristiche lo fanno un vino per gli amanti dei bassi dosaggi per il consumo in ogni momento del pasto.

---